

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



40 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés
www.hachette-vins.com

SAINT-JOSEPH

DOM. DES REMIZIÈRES 2016 ★

■ 20 000 ■■■ 11 à 15 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Un 2016 intense et profond, mêlant tant au nez qu'en bouche des arômes de mûre, de lard fumé, d'iris et d'épices douces. Un ensemble complexe et élégant. ■ 2018-2023

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuroi, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com ■■■ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

CORNAS

LES REMIZIÈRES 2016

■ 1000 ■■■ 20 à 30 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Ce vin issu de la partie négoce est encore très marqué par les arômes boisés tout au long de la dégustation, avec des notes de graphite et de griotte qui pointent doucement. Votre patience sera récompensée tant le palais, bâti sur des tanins soyeux et charnus, paraît prometteur... ■ 2021-2026

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuroi, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com ■■■ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

CROZES-HERMITAGE

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Christophe 2016 ★★

■ 23 000 ■■■ 15 à 20 €

Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Fleur du domaine dans cette appellation, cette cuvée surprend agréablement quand on sait que l'élevage se

fait majoritairement en barriques neuves, alors que les arômes dominants sont la fraise, la mûre, la cerise et le poivre. Point de bois à l'olfaction. Expressive et complexe, la bouche est ample, épicée et réglissée, portée longuement par des tanins soyeux. À attendre patiemment. ■ 2020-2026

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuroi, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com ■■■ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30

HERMITAGE

DOM. DES REMIZIÈRES Cuvée Émilie 2016 ★★

■ 5 500 ■■■ 30 à 50 €



Jusqu'en 1973, Alphonse Desmeure apportait sa vendange à la coopérative. Son fils Philippe développe la propriété à partir de 1977, généralise la production en bouteilles et accroît le vignoble: 36 ha aujourd'hui, disséminés sur plusieurs communes et conduits en bio non certifié avec ses enfants, Émilie et Christophe. Une référence incontournable, avec des vins d'une rare constance. Une activité de négoce a été créée en 2010 afin de diversifier la production dans d'autres appellations.

Bien ouvert sur les fruits noirs, la pivoine et les notes toastées, cet hermitage se montre complexe, plein et débordant de personnalité. Évoquant le graphite et la myrtille, la bouche, aux tanins fins et veloutés, se révèle ample et d'une persistance rare. Le dix-huitième coup de cœur du domaine depuis l'édition 2001. CQFD. ■ 2022-2030

☞ CAVE DESMEURE, 1459, av. du Vercors, 26600 Mercuroi, tél. 04 75 07 44 28, contact@domaineremizieres.com ■■■ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h30